SAMSUNG

Four micro-ondes

Manuel d'utilisation

MW8123ST / MW8123W

Code n° : DE68-03564D

Consignes de sécurité

CONSIGNES PERMETTANT D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes.

(a) Ne tentez jamais d'utiliser le four porte ouverte, de modifier les systèmes de verrouillage (loquets) ou d'insérer un objet dans les orifices de verrouillage de sécurité.

(b) Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune tache ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.

(c) Si le four est endommagé, ne l'utilisez pas tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
(1) Porte (déformée)
(2) Charnières de la porte (cassées ou desserrées)
(3) Joints de la porte et surfaces d'étanchéité

(d) Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant.

Précautions d'emploi

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.

LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL ET CONSERVEZ-LE PRÉCIEUSEMENT EN VUE D'UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE.

Avant de faire cuire des aliments ou des liquides dans votre four micro-ondes, prenez les précautions suivantes :

- Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson au four micro-ondes. N'utilisez **JAMAIS** de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de pics à brochette, de fourchettes, etc. Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique.
  Pourquoi ? Des arcs électriques susceptibles d'endommager le four risquent de se former.
- Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas. N'utilisez pas votre four micro-ondes pour faire sécher des papiers ou des vêtements.
- Les petites quantités d'aliments nécessitent un temps de cuisson ou de chauffe plus court. Même en appliquant les temps de cuisson indiqués, ces aliments sont susceptibles de surchauffer et de brûler.
- Si de la fumée s'échappe de l'appareil, laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.
- si vous faites réchauffer des liquides au four micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation, laissez-les **TOUJOURS** reposer au moins une vingtaine de secondes une fois le four éteint, ceci afin de permettre à la température de s'homogénéiser.
  Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu en fin de cuisson (et pendant la cuisson si nécessaire).
  En cas d'accident, effectuez les gestes de PREMIERS SECOURS suivants :
  * immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ;
  * recouvrez-la d'un tissu propre et sec ;
  * n'appliquez aucune crème, huile ou lotion.
- **NE remplissez JAMAIS** le récipient à ras bord. Choisissez un récipient évasé afin de prévenir tout débordement éventuel. Les bouteilles à goulot étroit peuvent éclater en cas de surchauffe.
  NE faites JAMAIS chauffer un biberon encore muni de sa tétine ; il risquerait d'exploser en cas de surchauffe.
- Avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez-en toujours la température pour éviter tout risque de brûlure ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les.
- Ne faites jamais réchauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'éclater, et ce, même une fois le cycle de cuisson terminé.
  Ne faites jamais réchauffer de bouteilles, de pots ou de récipients fermés hermétiquement ou emballés sous vide. Il en va de même pour les noix dans leur coquille ou encore les tomates.
- Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, de réduire la durée de vie de votre appareil et de créer des situations dangereuses.
- N'obstruez **JAMAIS** les orifices de ventilation du four avec une pièce de tissu ou un morceau de papier. Le tissu ou le papier risque de s'enflammer lorsque l'air chaud est évacué du four. Le four peut alors surchauffer et s'éteindre automatiquement. Il restera inutilisable tant qu'il n'aura pas suffisamment refroidi.

Précautions d'emploi

- Utilisez **TOUJOURS** des maniques pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle.
- **NE touchez PAS** les éléments chauffants ou les parois internes du four tant que celui-ci n'a pas refroidi.
- Évitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau ou une surface chauffante.
  N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé(e).
- Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil (env. 50 cm).

Pourquoi ? L'air ou la vapeur s'échappant du four à ce moment précis risque de vous brûler.

- Il se peut que l'appareil émette de petits bruits secs en cours de fonctionnement (surtout pendant le mode Décongélation).

Pourquoi ? Ces bruits sont normaux ; ils indiquent un changement de puissance.

- **NE faites JAMAIS** fonctionner le four à vide. Il serait automatiquement mis hors tension pour des raisons de sécurité. Le four fonctionnera à nouveau normalement après une période de repos d'au moins 30 minutes.
  Nous vous recommandons de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four ; ainsi, si vous mettez le four en marche par inadvertance alors qu'il est vide, l'eau absorbera les micro-ondes.
- Le four à micro-ondes ne doit pas être installé dans un élément de cuisine.

IMPORTANT

- Cet appareil **N'EST PAS** conçu pour être utilisé par des jeunes enfants ou des personnes invalides non assistés par un adulte responsable. Ne les laissez jamais sans surveillance à proximité du four lorsque celui-ci est en marche. De même, évitez d'entreposer ou de cacher tout objet suscitant l'intérêt des enfants au-dessus du four.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.

AVERTISSEMENT :
si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée.

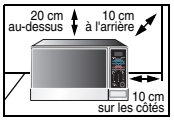
AVERTISSEMENT :
il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.

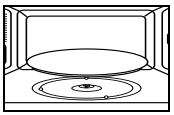
AVERTISSEMENT :
les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.

AVERTISSEMENT :
n'autorisez des enfants à utiliser le four seuls que lorsqu'ils connaissent parfaitement les instructions de fonctionnement et qu'ils sont conscients des risques engendrés par une utilisation incorrecte.

Installation du four micro-ondes

Placez le four sur une surface plane située à 85 cm au-dessus du sol. Cette surface doit être suffisamment résistante pour supporter le poids du four en toute sécurité.





1. Lorsque vous installez votre four, assurez une ventilation adéquate de celui-ci en laissant un espace d'au moins 10 cm à l'arrière et sur les côtés et un espace de 20 cm au-dessus.
2. Retirez tout élément d'emballage de l'intérieur du four. Installez l'anneau de guidage et le plateau. Vérifiez que le plateau tourne librement.
3. Installez le four à micro-ondes de façon à ce qu'il puisse facilement être branché sur l'alimentation.

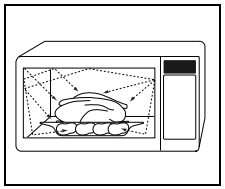
☛ L'appareil n'est pas destiné à être installé dans un véhicule (ex. : caravane ou tout autre véhicule similaire).

☛ Si le cordon d'alimentation est défectueux, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible chez votre fabricant ou chez un réparateur agréé.
Pour votre sécurité, cet appareil doit être branché sur une prise murale à 3 broches avec mise à la terre de 230 V CA - 50 Hz.
Si le câble électrique de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial.

☛ N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel). Respectez les caractéristiques électriques du four ; si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit correspondre aux normes du câble d'alimentation d'origine. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les parois intérieures de celui-ci ainsi que le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

Fonctionnement d'un four à micro-ondes

Principe de cuisson



1. Le magnétron génère des micro-ondes qui se répartissent de façon homogène à l'intérieur du four pendant la cuisson grâce à une rotation du plateau sur lequel sont placés les produits. Ce procédé assure donc une cuisson homogène des aliments.
2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments sur une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit au fur et à mesure que la chaleur se diffuse dans les aliments.
3. Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
   - quantité et densité
   - teneur en eau
   - température initiale (aliment réfrigéré ou non)

☛ La chaleur se diffusant à l'intérieur des aliments de façon progressive, la cuisson se poursuit en dehors du four. Les temps de repos mentionnés dans les recettes et dans ce livret doivent donc être respectés afin d'assurer :
- une cuisson uniforme et à cœur ;
- une température homogène.

Votre nouveau four micro-ondes

Contrôle du contenu

Lorsque vous sortez votre four micro-ondes de son emballage, assurez-vous d'avoir en votre possession tous les éléments représentés ci-dessous. En cas de pièce manquante ou défectueuse, contactez votre revendeur.

Four micro-ondes

Plateau en verre

Anneau du plateau tournant

Informations concernant la garantie et l'assistance

Avant de contacter Samsung, munissez-vous des informations qui vous seront demandées lors de votre appel : les références et le numéro de série du modèle généralement situés à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil. Veuillez noter ces numéros ainsi que les autres informations demandées dans les emplacements ci-dessous. Conservez ces informations dans un lieu sûr (ce descriptif de votre achat pourra vous être utile à tout moment en cas de vol ou de perte) ainsi qu'une copie de votre facture qui tiendra lieu de preuve d'achat si vous avez besoin des services de garantie.

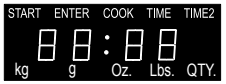
NUMERO DE MODELE _____
NUMERO DE SERIE _____
DATE DE L'ACHAT _____
LIEU DE L'ACHAT _____

Les services de garantie ne peuvent être assurés que par un centre de service Samsung agréé. Si vous souhaitez en bénéficier, fournissez à votre centre de service Samsung agréé les informations ci-dessus ainsi que la copie de votre facture.

Votre nouveau four micro-ondes

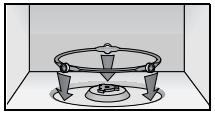
Réglage de votre four à micro-ondes

1. Posez le four sur une surface plane et solide et branchez le cordon électrique sur une prise avec mise à la terre. Une fois le four sous tension, l'écran d'affichage indique :

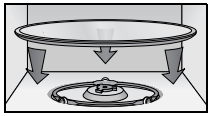


Assurez une ventilation adéquate du four en laissant un espace d'au moins 4 pouces à l'arrière, sur le dessus et sur les côtés de l'appareil.

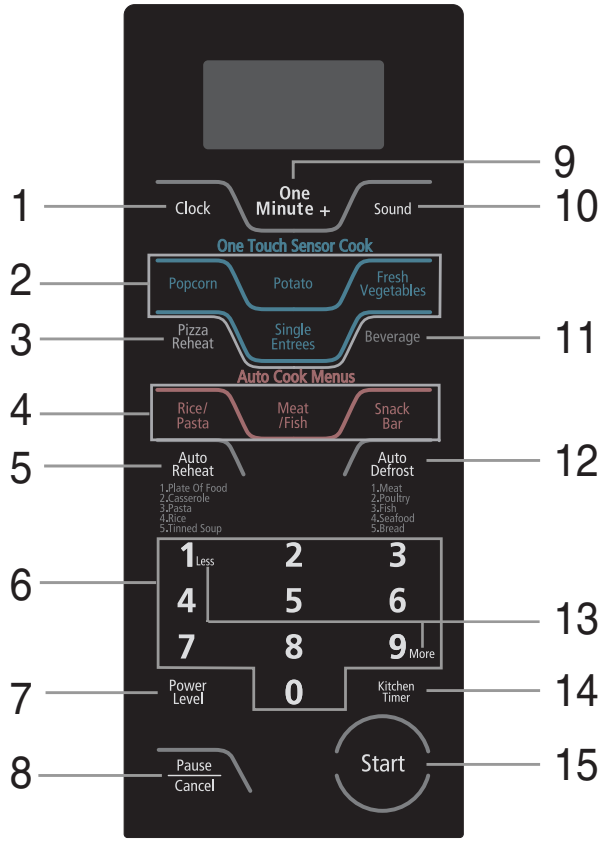
2. Ouvrez la porte du four en tirant sur la poignée.
3. Essuyez les parois internes du four à l'aide d'un chiffon humide.
4. Insérez l'anneau préalablement assemblé dans la partie creuse située au centre du four.



5. Placez le plateau en verre sur l'anneau de sorte que les trois pattes de verre disposées au centre du plateau s'ajustent parfaitement dans les emplacements prévus à cet effet dans le plancher du four.)



Boutons du tableau de commandes (modèle : MW8123ST / MW8123W)



1. Horloge
2. Boutons Cuisson par capteur à l'aide d'une seule touche
3. Faire réchauffer des pizzas (CUISSON IMMEDIATE)
4. Menus de cuisson automatique
5. Réchauffage automatique
6. Pavé numérique
7. Niveau de puissance
8. Pause/Annuler
9. Une minute +
10. Son
11. Boissons (CUISSON IMMEDIATE)
12. Décongélation automatique
13. Plus/Moins
14. Minuterie
15. Départ

Votre nouveau four micro-ondes

Table des matières

Consignes de sécurité **2**
Précautions d'emploi **2**
Installation du four micro-ondes **3**
Fonctionnement d'un four à micro-ondes **4**
Votre nouveau four micro-ondes **4**
Contrôle du contenu 4
Informations concernant la garantie et l'assistance 4
Réglage de votre four à micro-ondes 5
Boutons du tableau de commandes (modèle : MW8123ST / MW8123W) . 5
Table des matières 6
Fonctionnement **6**
Réglage de l'horloge 6
Utilisation du bouton Pause/Annuler 6
Utilisation du bouton Une minute + ... 6
Utilisation du bouton Cuisson par capteur 6
Guide de cuisson par capteur 7
Utilisation des boutons Cuisson immédiate 7
Utilisation du bouton Riz/Pâtes 7
Utilisation des boutons Viande/Poisson 8
Utilisation du bouton Snack 9
Décongélation automatique 9
Réchauffage automatique 9
Réglage du temps de cuisson et de la puissance 10
Mode de démonstration 10
Utilisation des boutons Plus/Moins **10**
Activation/désactivation du signal sonore 10
Utilisation de la minuterie 10
Réglage de la sécurité enfants 10
Consignes concernant la cuisson **11**
Ustensiles de cuisine 11
Techniques de cuisson 11
Conseils 11
Cuisson automatique par capteur 12
Ustensiles et couvercles pour la cuisson par capteur 12
Important 12
Guide de cuisson 12
Guide de décongélation automatique 13
Recettes 14
Annexe **15**
Dépannage 15
Entretien et nettoyage 15
Message d'erreur 15
Caractéristiques 16

Fonctionnement

Réglage de l'horloge

Lors de la mise sous tension, « :0 », « 88:88 » ou « 12:00 » s'affiche automatiquement. Veuillez régler l'heure actuelle.

1. Appuyez sur le bouton **Horloge**. Les témoins « ENTER » (SAISIR) et « TIME » (HEURE) clignotent.
2. Utilisez le pavé numérique pour régler l'heure actuelle. Vous devez appuyer sur au moins trois chiffres pour régler l'horloge. S'il est 5h00, saisissez 5,0,0.
3. Après 5 secondes, le témoin « ENTER » (SAISIR) clignote et l'indication « Cloc » (HORLOGE) s'affiche.
4. Appuyez à nouveau sur **Horloge**. Deux points clignotent pour indiquer que l'heure est réglée.

*En cas de coupure de courant, il convient de régler l'horloge à nouveau. Vous pouvez vérifier l'heure actuelle pendant la cuisson en appuyant sur le bouton **Horloge**.*

Utilisation du bouton Pause/Annuler

Le bouton **Pause/Annuler** vous permet d'annuler les instructions que vous avez saisies. Il vous permet également d'interrompre momentanément le cycle de cuisson du four afin de contrôler la cuisson des aliments.

- ?Pour interrompre momentanément la cuisson en cours : appuyez une fois sur **Pause/Annuler**. Pour redémarrer, appuyez sur **Départ**.
- Pour arrêter la cuisson, effacez les instructions et ramenez l'affichage du four sur l'heure actuelle : appuyez deux fois sur **Pause/Annuler**.
- Pour corriger une erreur que vous venez de saisir : appuyez une fois sur **Pause/Annuler**, puis saisissez à nouveau les instructions.

Utilisation du bouton Une minute +

Ce bouton vous permet de faire chauffer des aliments par tranches d'une minute à une puissance élevée.

1. Appuyez autant de fois sur le bouton **Une minute +** que vous souhaitez rajouter de minutes au temps de cuisson. Par exemple, appuyez deux fois sur le bouton pour un temps de cuisson de deux minutes. Le temps s'affiche et le four se met en marche automatiquement.

*Vous pouvez ajouter des minutes à un programme en cours en appuyant sur le bouton **Une minute +** autant de fois que vous souhaitez ajouter de minutes.*

Utilisation du bouton Cuisson par capteur

Grâce à un système permettant de détecter la vapeur s'échappant des aliments en cours de cuisson, cette fonction permet de régler automatiquement le temps de chauffe optimal pour plusieurs types et quantités d'aliments précuits. Tous les aliments doivent être précuits et conservés au frais.

1. Appuyez sur le bouton **Cuisson par capteur** correspondant à l'aliment que vous souhaitez faire cuire (ex. : **Pop-corn**). Le symbole « [::::] » s'affiche et le four micro-ondes se met en marche automatiquement.
   Lorsque vous préparez du pop-corn, patientez au moins cinq minutes entre chaque sachet afin d'éviter toute surchauffe du plateau en verre. Pour vérifier l'heure actuelle pendant la cuisson, appuyez sur le bouton **Horloge**.

Fonctionnement

Guide de cuisson par capteur

- Respectez les instructions suivantes lorsque vous faites cuire par capteur différents types d'aliments.

Aliment	standard	Instructions
Pop-corn	85 à 100 g 1 sachet	Ne faites chauffer qu'un seul sachet de pop-corn spécial micro-ondes à la fois. Soyez prudent lorsque vous retirez le sachet du four et que vous l'ouvrez. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.
Pommes de terre	1 à 6	Piquez chaque pomme de terre plusieurs fois à l'aide d'une fourchette. Disposez-les en étoile sur le plateau. Laissez reposer 3 à 5 minutes. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.
Légumes frais	1 à 4 tasses	Placez les légumes frais dans un plat allant au micro-ondes et ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau. Couvrez d'un film plastique ou d'un couvercle résistant aux micro-ondes (pour de meilleurs résultats, utilisez un couvercle en verre). Si vous utilisez un film plastique, pratiquez une petite ouverture sur le bord du plat pour la ventilation. Retirez les légumes du four, laissez-les reposer à couvert pendant 2 minutes, puis remuez et servez. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.
Entrées individuelles	220 à 400 g	Retirez l'aliment de son emballage et suivez les instructions figurant sur ce dernier pour connaître la méthode de couverture du plat et le temps de repos. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.

Utilisation des boutons Cuisson immédiate

1. Appuyez sur le bouton **Cuisson immédiate** correspondant à l'aliment que vous souhaitez faire cuire (ex. : **Boisson**). La première taille de portion s'affiche. (les témoins « ENTER » (SAISIR) et « QTY » (QTE) clignotent) :
2. Appuyez plusieurs fois sur le bouton pour sélectionner la quantité que vous souhaitez. Toutes les quantités disponibles s'affichent successivement. Une fois que vous avez sélectionné la quantité souhaitée, le four à micro-ondes se met en marche automatiquement.
   Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le four émet un signal sonore. Il en émet un autre à chaque minute.

Accessoire	Poids	Instructions
Boissons	½ tasse une tasse 2 tasses	• Versez le liquide dans une tasse graduée ou un verre mesureur et ne couvrez pas. • Placez la boisson dans le four. • Une fois le temps de chauffe écoulé, remuez bien.
Réchauffage de pizza	1 part 2 parts 3 parts 4 parts	• Disposez les parts de pizza, pointes vers le centre, sur un plat adapté à la cuisson aux micro-ondes. • Veillez à ce que les parts ne se chevauchent pas. Ne couvrez pas. • Laissez-les reposer 1 à 2 min avant de les servir.

Utilisation du bouton Riz/Pâtes

1. Appuyez sur le bouton **Riz/Pâtes** correspondant à l'aliment que vous souhaitez faire cuire. Le code « A-1 » (code de l'aliment) s'affiche.
   Appuyez plusieurs fois sur le bouton **Riz/Pâtes** pour sélectionner l'aliment souhaité (reportez-vous au **Tableau de cuisson du riz et des pâtes** ci-dessous).
2. Appuyez sur la touche **numérique 1**, **2** ou **3** pour sélectionner le nombre de portions souhaité (reportez-vous au **Tableau de cuisson du riz et des pâtes** ci-dessous pour le nombre de portions).
3. Appuyez sur le bouton **Départ** pour démarrer la cuisson.

Tableau de cuisson du riz et des pâtes

Code	Accessoire	Poids	Température initiale	Instructions
A-1	Riz blanc	1 à 2 portions	Riz : température ambiante Eau : température ambiante	Lavez le riz à l'eau froide jusqu'à ce que l'eau s'écoulant soit claire. Placez le riz et l'eau dans un cuiseur transparent aux micro-ondes ou dans un plat rond en Pyrex et couvrez. Une fois le riz cuit, laissez-le reposer sans retirer le couvercle. Laissez reposer le riz pendant 3 à 5 minutes, puis remuez-le pour séparer les grains. 1 Serv. / 2 Serv. Rice 100g / 200g Water 250ml / 375ml
A-2	Pâtes sèches	1 à 2 portions	Eau : bouillante	Placez les pâtes sèches dans un cuiseur ou un bol transparent aux micro-ondes ou dans un plat rond en Pyrex. Au besoin, cassez les pâtes pour qu'elles entrent dans le plat et faites cuire sans couvrir. Couvrez une fois la cuisson terminée et laissez reposer 2 à 5 minutes. Remuez et servez. 1 Serv. / 2 Serv. Pasta 100g / 200g Water 3cups / 5cups
A-3	Pâtes surgelées	1 à 2 portions	Eau : bouillante	Placez les pâtes surgelées dans un cuiseur ou un bol transparent aux micro-ondes ou dans un plat rond en Pyrex et faites cuire sans couvrir. Couvrez une fois la cuisson terminée et laissez reposer 2 à 5 minutes. Remuez et servez. 1 Serv. / 2 Serv. Pasta 125g / 250g Water 3cups / 5cups
A-4	Pâtes fraîches	1 à 2 portions	Eau : bouillante	Placez les pâtes fraîches dans un cuiseur ou un bol transparent aux micro-ondes ou dans un plat rond en Pyrex et faites cuire sans couvrir. Couvrez une fois la cuisson terminée et laissez reposer 2 à 5 minutes. Remuez et servez. 1 Serv. / 2 Serv. Pasta 125g / 250g Water 3cups / 5cups
A-5	Spaghetti	1 à 2 portions	Eau : bouillante	Placez les spaghetti sèches dans un cuiseur ou un bol transparent aux micro-ondes ou dans un plat rond en Pyrex. Au besoin, cassez les spaghetti pour qu'elles entrent dans le plat et faites cuire sans couvrir. Couvrez une fois la cuisson terminée et laissez reposer 2 à 5 minutes. Remuez et servez. 1 Serv. / 2 Serv. Spaghetti 100g / 200g Water 3cups / 5cups
A-6	Nouilles prêtes en 2 minutes	1 à 3 portions	Eau : bouillante	Séparez le nid de nouilles et placez-les dans un grand bol transparent aux micro-ondes. Versez de l'eau bouillante sur les nouilles et faites cuire sans couvrir. Lorsque le four émet un signal sonore à mi-cuisson, remuez bien et appuyez sur Départ pour continuer. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer deux minutes puis remuez et servez. 1 Serv. / 2 Serv. / 3 serv. Noodle 1 packet / 2 packets / 3 packets Water 500 ml / 1000 ml / 1500 ml
A-7	Porridge	1 à 2 portions	Flocons d'avoine : température ambiante Eau et lait : froids	Placez les flocons d'avoine secs et l'eau ou le lait dans un bol transparent aux micro-ondes et faites cuire sans couvrir. Lorsque le four émet un signal sonore, remuez bien les flocons et appuyez sur Départ pour continuer. Une fois la cuisson terminée, remuez bien et recouvrez de cassonade ou de miel. 1 Serv. / 2 Serv. Oats 35g / 70g Water & Milk 185 ml / 375ml

Fonctionnement

Utilisation des boutons Viande/Poisson

1. Appuyez sur le bouton **Viande/Poisson** correspondant à l'aliment que vous souhaitez faire cuire. Le code « A-1 » (code de l'aliment) s'affiche.
   Appuyez plusieurs fois sur le bouton **Viande/Poisson** pour sélectionner l'aliment souhaité (reportez-vous au **Tableau de cuisson de la viande et du poisson** ci-dessous).
2. Appuyez sur la touche **numérique 1**, **2** ou **3** pour sélectionner le nombre de portions souhaité (reportez-vous au **Tableau de cuisson de la viande et du poisson** ci-dessous pour le nombre de portions).
3. Appuyez sur le bouton **Départ** pour démarrer la cuisson.

Tableau de cuisson de la viande et du poisson

Code	Accessoire	Poids	Température initiale	Instructions
A-1	Blancs de poulet	200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g	Conservé au frais	Choisissez des blancs de poulet frais, pratiquez 3 à 4 entailles dans la chair à l'aide d'un couteau aiguisé et faites-les cuire ainsi ou après les avoir fait mariner dans la préparation de votre choix pendant deux heures ou toute la nuit à couvert au réfrigérateur. Vous pouvez également les arroser de sauce soja ou de jus de citron ou les saupoudrer d'herbes ou de poivre. Sur une assiette ou dans un plat en Pyrex, recouvrez entièrement les blancs de papier sulfurisé et faites cuire. Le four émet un signal sonore à mi-cuisson. Retournez les blancs et appuyez sur Départ pour continuer. Une fois la cuisson terminée, laissez les blancs reposer pendant 3 à 5 minutes. Servez.
A-2	Filet de poisson	150 à 200 g 250 à 300 g 350 à 400 g	Conservé au frais	Choisissez des filets de poisson frais et cuisez-les tels quels ou après les avoir fait revenir dans la marinade de votre choix pendant deux heures ou toute la nuit à couvert dans le réfrigérateur. Vous pouvez également arroser les filets de jus de citron ou les saupoudrer de votre mélange d'herbes préféré (ex. : assaisonnement de poivre au citron, sel ou poivre). Sur une assiette ou dans un plat en Pyrex, recouvrez entièrement les filets de papier sulfurisé et faites-les cuire. Une fois la cuisson terminée, laissez les filets reposer pendant 3 minutes. Servez.

Tableau de cuisson de la viande et du poisson

Code	Accessoire	Poids	Température initiale	Instructions
A-3	Fruits de mer	150 à 200 g 250 à 300 g 350 à 400 g	Conservé au frais	Choisissez des fruits de mer frais et disposez-les dans un plat transparent aux micro-ondes ou dans un plat en Pyrex. Arrosez de jus de citron ou salez selon vos goûts, recouvrez de papier sulfurisé et enfournez le tout. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer les fruits de mer pendant 3 minutes. Servez.
A-4	Plat mijoté	1 plat	Conservé au frais	Ingrédients pour un plat mijoté 2 carottes moyennes (85 à 110 g avant épluchage), 2 oignons moyens (110 à 140 g avant épluchage), 2 pommes de terre moyennes (165 à 195 g avant épluchage), 450 g d'épaule de bœuf hachée, 1 cuillère à café rase de sel, 1 cuillère à café rase de poivre, 1 verre d'eau. Epluchez et coupez les légumes en dés de 2,5 cm environ. Formez 12 petites boulettes de boeuf à l'aide des cercles en laiton Reynolds de 5 cm de diamètre. Etalez légèrement les boulettes. Dans un plat de cuisson d'une contenance de 2 litres, disposez en couches la moitié des boulettes de bœuf, des carottes, des oignons et des pommes de terre. Salez et poivrez. Poursuivez avec le reste des ingrédients en vous assurant que la dernière couche de boulettes est recouverte de légumes. Ajoutez l'eau. Tassez les ingrédients. Couvrez le tout. Une fois la cuisson terminée, laissez le plat reposer pendant 5 minutes. Servez.
A-5	Bacon	100 à 125 g 200 à 225 g 300 à 325 g	Conservé au frais	Procurez-vous de fines tranches de lard frais auprès de votre boucher, traiteur ou supermarché. Placez-les sur du papier absorbant dans un plat transparent aux micro-modes ou dans un plat en Pyrex, recouvrez d'un autre morceau de papier absorbant et enfournez le tout. Servez.
A-6	Boulettes de viande	1 plat	Conservé au frais	Ingrédients pour les boulettes de viande. 450 g de boeuf haché, 1 oignon haché, 1 oeuf battu, 1 cuillère à café rase de sel, 1 cuillère à café rase de poivre et 2 cuillères à soupe d'eau. Incorporez tous les ingrédients et mélangez bien. Façonnez 20 boulettes de viande (25 mm). Placez les boulettes de viande dans un plat. Recouvrez le tout de film étirable transparent aux micro-ondes en ménageant une cheminée de 50 mm à une extrémité. Procédez à la cuisson. Une fois celle-ci terminée, laissez reposer les boulettes de viande pendant 5 minutes. Servez.
A-7	Pain de viande	1 plat	Conservé au frais	Ingrédients pour un pain de viande. 675 g d'épaule de bœuf hachée, 1 tasse de pain rassis émietté, 1 oignon haché, 1 poivron vert haché, 1 tasse de lait, 1 œuf, 2 cuillères à soupe de ketchup, 1 cuillère à café rase de poivre, 1 cuillère à café rase de sel. Incorporez tous les ingrédients et mélangez bien. Placez le mélange de viande dans un moule à pain et uniformisez la partie supérieure. Recouvrez le plat d'un film étirable et ménagez une cheminée de 5 cm à une extrémité. Placez le tout dans le four parallèlement à la porte. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer le plat pendant environ 5 minutes. Servez.

Fonctionnement

Utilisation du bouton Snack

1. Appuyez sur le bouton **Snack** correspondant à l'aliment que vous souhaitez faire cuire. Le code « A-1 » (code de l'aliment) s'affiche.
   Appuyez plusieurs fois sur le bouton **Snack** pour sélectionner l'aliment souhaité (reportez-vous au **Tableau de cuisson des snacks** ci-dessous).
2. Appuyez sur la touche **numérique 1**, **2** ou **3** pour sélectionner le nombre de portions souhaité Seul le bouton **1** (nombre de portions) peut être activé si vous sélectionnez TORTILLA (reportez-vous au **Tableau de cuisson des snacks** pour le nombre de portions).
3. Appuyez sur le bouton **Départ** pour démarrer la cuisson.

Tableau de cuisson des snacks

Code	Accessoire	Poids	Température initiale	Instructions
A-1	Tortilla	400 g	Conservé au frais	Coupez le haut du paquet de tortilla, retirez le sachet de sauce et posez le paquet de tortilla directement au centre du plateau tournant. Réchauffez. Les tortilla doivent être servies chaudes.
A-2	Ailes de poulet	4 à 5 morceaux 8 à 10 morceaux	Conservé au frais	Répartissez régulièrement les ailes sur une assiette. Couvrez de papier sulfurisé.
A-3	Tourte surgelée	50 à 60 g 100 à 110 g 150 à 160 g	surgelé	Disposez les parts de tourte encore surgelées dans un plat adapté à la cuisson au micro-ondes ou en Pyrex. Ne couvrez pas. Faites chauffer. Une fois la cuisson terminée, laissez reposer les parts pendant 1 minute. Servez.
A-4	Aliments pour bébé	70 g 110 g 170 g	température ambiante	Retirez le couvercle en métal des pots pour bébé conservés à température ambiante. Retirez les couvercles en plastique et en métal des petits pots et replacez celui en plastique. Posez le récipient au centre du plateau tournant et passez-le au micro-ondes à puissance élevée jusqu'à obtenir la bonne température. Remuez bien. Servez Le bouton Plus/Moins ne peut pas être utilisé lorsque celui correspondant à l'alimentation pour bébé est sélectionné.
A-5	Pain à l'ail	200 g 400 g 600 g	Conservé au frais	Retirez les baguettes de pain à l'ail de leur emballage et disposez-les dans le four sur une assiette adaptée à la cuisson au micro-ondes ou dans un plat en Pyrex. Faites chauffer. Après la cuisson, attendez 3 minutes que le beurre soit complètement fondu à l'intérieur des bâtonnets. Servez.
A-6	Beignets de poulet	4 morceaux 8 morceaux	Conservé au frais	Placez un morceau de papier absorbant sur l'assiette et disposez les croquettes en cercle par dessus. Ne couvrez pas. Laissez reposer pendant 1 minute.
A-7	Pommes de terre en morceaux	4 morceaux 8 morceaux	température ambiante	Coupez la pomme de terre en 4 morceaux de taille égale. Evidez la pomme de terre en laissant une épaisseur d'environ 1,4 pouce. Répartissez régulièrement les morceaux de pommes de terre évidées sur une assiette. Parsemez de morceaux de lard, d'oignons et de fromage. Passez-les au four à une puissance élevée jusqu'à ce que le fromage ait fondu.

Décongélation automatique

Pour décongeler les aliments, indiquez leur poids ; le micro-ondes réglera alors automatiquement la durée de décongélation, la puissance et le temps de repos.

1. Appuyez sur le bouton **Décongélation automatique**. Le chiffre « 1 » s'affiche. (les témoins « ENTER » (SAISIR) et « kg » (kg) clignotent).
2. Pour définir le type d'aliment, appuyez plusieurs fois sur le bouton **Décongélation automatique**. Vous pouvez également utiliser le pavé numérique pour saisir directement le poids des aliments.
   Le poids maximal pouvant être saisi est de 2 kg (hormis le pain).
3. Appuyez sur le bouton **Départ**. Le temps de cuisson s'affiche pendant la décongélation ; le four émet un signal sonore vous indiquant que vous devez retourner les aliments.
4. Ouvrez la porte du four et retournez les aliments.
5. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la décongélation.

- ***Reportez-vous à page 13 pour consulter le guide de décongélation automatique.***

Réchauffage automatique

Pour faire réchauffer des aliments, sélectionnez le type de plat et le nombre de portions que vous souhaitez faire réchauffer ; le four à micro-ondes réglera alors automatiquement la durée de réchauffage.

1. Appuyez plusieurs fois sur le bouton **Réchauffage automatique** pour sélectionner le type de plat que vous souhaitez faire réchauffer.
   La taille initiale du plat équivaut à une portion.
   Vous pouvez sélectionner jusqu'à quatre tasses pour le réchauffage des plats mijotés, des pâtes et du riz. Une seule portion peut être réchauffée par plat.
   Le plat et la quantité choisis s'affichent.
2. Utilisez le pavé numérique pour augmenter le nombre de portions.
   Par exemple, pour trois portions, appuyez sur le bouton 3 (reportez-vous au tableau de réchauffage automatique ci-dessous pour les portions). Le nombre de portions sélectionné s'affiche.
3. Appuyez sur le bouton **Départ**. La durée de cuisson s'affiche.

Tableau de réchauffage automatique

Accessoire	Code	Poids	Instructions
Assiette garnie	A-1	1 portion	• Utilisez uniquement des aliments précuits et conservés au frais. • Recouvrez l'assiette d'un film plastique perforé ou de papier sulfurisé. • Sommaire - 85 à 110 g de viande, volaille ou poisson (jusqu'à 170 g non désossée) - ½ tasse de féculents (pommes de terre, pâtes, riz, etc.) - ½ tasse de légumes (environ 85 à 110 g)
Plat mijoté	A-2	1 à 4 tasses	• Utilisez uniquement des aliments conservés au frais. • Couvrez d'un couvercle ou d'un film plastique perforé. • Remuez bien avant de servir.
Réchauffage des pâtes	A-3		
Réchauffage du riz	A-4		
Soupe en conserve	A-5		

Fonctionnement

Réglage du temps de cuisson et de la puissance

Le four à micro-ondes vous permet de régler deux niveaux de cuisson, chaque niveau possédant une durée et une puissance propres. Le bouton de puissance vous permet de régler le niveau de chaleur : Chaud (1) - Elevé (0).

Cuisson en une étape

Pour la cuisson simple en une étape, il vous suffit de régler le temps de cuisson. La puissance se règle automatiquement sur Elevée. Pour régler la puissance sur un autre niveau, utilisez le bouton **Puissance**.

1. Utilisez le pavé numérique pour définir un temps de cuisson. Vous pouvez régler le temps de cuisson sur 1 seconde à 99 minutes et 99 secondes. Pour régler la durée sur plus d'une minute, saisissez également les secondes.
   Par exemple, pour régler 20 minutes, saisissez 2, 0, 0, 0.
2. Si vous souhaitez régler la puissance sur un autre niveau que Elevé, appuyez sur le bouton **Puissance** puis utilisez le pavé numérique pour saisir une puissance.

Puissances :

1 = P : 10	(Chaude)	6 = P : 60	(Mijoter)
2 = P : 20	(Faible)	7 = P : 70	(Moyennement élevée)
3 = P : 30	(Décongeler)	8 = P : 80	(Réchauffer)
4 = P : 40	(Moyennement faible)	9 = P : 90	(Saisir)
5 = P : 50	(Moyenne)	0 = P : Hi	(Elevée)

3. Appuyez sur le bouton **Départ** pour démarrer la cuisson. Si vous souhaitez modifier la puissance, appuyez sur le bouton **Pause/Annuler** avant d'appuyer sur **Départ** et ressaisissez toutes les instructions.

Certaines recettes nécessitent différentes étapes de cuisson à différentes températures. Votre micro-ondes vous permet pour cela de cuire vos aliments en plusieurs étapes.

Cuisson en plusieurs étapes

1. Suivez les étapes 1 et 2 de la section « Cuisson en une étape » figurant sur la page précédente.
   *Lorsque vous saisissez plusieurs étapes de cuisson, appuyez sur le bouton **Puissance** avant de passer à la saisie de l'étape suivante.*
   *Pour régler la puissance d'une étape de cuisson sur Elevée, appuyez deux fois sur le bouton **Puissance**.*
2. Utilisez le pavé numérique pour définir un deuxième temps de cuisson.
3. Appuyez sur le bouton ***Puissance***, puis utilisez le pavé numérique pour régler la puissance de la deuxième étape de cuisson.
4. Appuyez sur le bouton **Départ** pour démarrer la cuisson.

Vous pouvez vérifier la puissance en cours de cuisson en appuyant sur le bouton ***Puissance***.

Mode de démonstration

Vous pouvez utiliser le mode de démonstration pour savoir comment votre micro-ondes fonctionne sans chauffage du four.

1. En maintenant le bouton **0** enfoncé, appuyez sur le bouton **1**.

Pour désactiver le mode de démonstration, répétez l'étape 1 précédente.

Utilisation des boutons Plus/Moins

Les boutons **Plus/Moins** vous permettent de régler des temps de cuisson prédéfinis. Ils ne fonctionnent que dans les modes **Riz/Pâtes, Viande/Poisson, Snack, Réchauffage automatique, Réchauffage de pizza, Boisson ou Temps de cuisson et Minuterie**.

Utilisez le bouton **Plus/Moins** uniquement après avoir démarré la cuisson au moyen de l'un de ces modes.

La fonction **Plus/Moins** ne peut pas être utilisée en même temps que le bouton **Cuisson par capteur**.

Le bouton **Plus/Moins** ne peut être utilisé en même temps que la fonction **Décongélation automatique**.

1. Pour AUGMENTER la durée de cuisson automatique : appuyez sur le bouton **Plus** (9).
2. Pour REDUIRE la durée de cuisson automatique : appuyez sur le bouton **Moins** (1).
   *Si vous souhaitez augmenter/réduire la durée de 10 secondes dans les modes **Temps de cuisson et Minuterie**, appuyez sur le bouton Plus (9) ou Moins (1).*

Activation/désactivation du signal sonore

Le signal sonore peut à tout moment être désactivé.

1. Appuyez sur le bouton **Sound (Son)**.
   Le message « ON » (ACTIVE) s'affiche (le message « START » (DEPART) clignote).
2. Appuyez sur le bouton **Sound (Son)** pour couper le son. L'écran affiche le message suivant : « OFF » (DESACTIVE) (« START » (DEPART) clignote).
3. Appuyez sur **Départ.** L'heure actuelle s'affiche à nouveau.

Utilisation de la minuterie

1. Appuyez sur le bouton **Minuterie**.
2. Utilisez le **pavé numérique** pour définir la durée de fonctionnement de la minuterie.
3. Appuyez sur le bouton **Départ** pour démarrer la minuterie.
4. Le décompte s'affiche et un signal sonore retentit une fois ce temps écoulé.
   Remarque : le micro-ondes ne s'allume pas lorsque la minuterie est utilisée.

Réglage de la sécurité enfants

Cette fonction vous permet de verrouiller le four à micro-ondes de manière à ce qu'il ne puisse pas être utilisé par des enfants en dehors de votre surveillance.

1. Tout en maintenant le bouton « **0** » enfoncé, appuyez sur le bouton « **2** ».
   Le terme « Loc » s'affiche.
   A ce stade, le micro-ondes ne peut pas être utilisé à moins d'être déverrouillé. Pour ce faire, répétez l'étape 1 décrite ci-dessus.

Consignes concernant la cuisson

Ustensiles de cuisine

Utilisation recommandée

- **Bols et plats en verre et en vitrocéramique** : pour le chauffage ou la cuisson.
- **Plat brunisseur spécial micro-ondes** : permet de dorer l'extérieur des aliments de petite taille comme les biftecks, les côtelettes ou les crêpes. Suivez les instructions fournies avec le plat à brunir.
- **Film en plastique spécial micro-ondes** : permet de retenir la vapeur d'eau. Ménagez une petite cheminée pour permettre à la vapeur de s'échapper légèrement ; évitez d'appliquer le film directement sur les aliments.
- **Papier sulfurisé** : permet d'éviter les projections.
- **Essuie-tout et serviettes en papier** : permettent de réchauffer à couvert des aliments pendant un court laps de temps, d'absorber l'excédent de liquide et d'éviter les projections. N'utilisez pas de serviettes en papier recyclé car elles peuvent contenir des particules métalliques et s'enflammer.
- **Assiettes et gobelets en carton** : permettent de réchauffer des aliments/liquides pendant un court laps de temps à basse température. N'utilisez pas de carton recyclé car il peut contenir des particules métalliques et s'enflammer.
- **Thermomètres** : n'utilisez que ceux portant la mention « Transparents aux micro-ondes » et suivez toutes les instructions. Ils permettent de contrôler la température des aliments à différents endroits. Les thermomètres classiques peuvent être utilisés une fois les aliments retirés du four.

Utilisation limitée

- **Papier aluminium** : appliquez-en de fines bandelettes sur les aliments pour éviter que les zones exposées ne soient trop cuites. Une utilisation excessive de papier aluminium risque d'endommager votre four, soyez donc prudent.
- **Ustensiles en céramique, porcelaine et grès** : n'utilisez que ceux portant la mention « Transparents aux micro-ondes ». Si la mention n'est pas précisée, effectuez un essai pour vous assurer qu'ils peuvent être utilisés sans danger. N'utilisez jamais de plat comportant un ornement métallique.
- **Ustensiles en plastique** : n'utilisez que ceux portant la mention « Transparents aux micro-ondes ». Les autres types de plastiques risquent de fondre.
- **Ustensiles en paille, osier et bois** : utilisez-les uniquement pour réchauffer des aliments pendant un court laps de temps car ils risquent de s'enflammer.

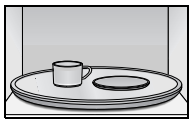
Non recommandé

- **Récipients et bouteilles en verre** : le verre ordinaire est trop fin pour pouvoir être utilisé dans un micro-ondes et risque de se casser.
- **Sacs en papier** : ils risquent de s'enflammer (sauf les sacs pour pop-corn spécialement conçus pour une utilisation au micro-ondes).
- **Assiettes et tasses en mousse de polystyrène** : elles risquent de fondre et de laisser un résidu toxique sur les aliments.
- **Emballages et récipients en plastique pour aliments** : les emballages du type boîtes de margarine risquent de fondre dans le micro-ondes.
- **Ustensiles métalliques** *: ils risquent d'endommager le four. Retirez tous les ustensiles métalliques des plats avant de faire cuire les aliments.*

Essai des ustensiles

Si vous ne savez pas si un plat convient aux micro-ondes, effectuez le test suivant :

1. remplissez une tasse d'eau et placez-la dans le four, à côté du plat que vous souhaitez tester.



2. Appuyez une fois sur le bouton **Une minute +** pour les faire chauffer pendant une minute à puissance élevée.
   L'eau doit être chaude, mais le plat que vous testez doit être froid. Si le plat est chaud, cela signifie qu'il absorbe l'énergie des micro-ondes et qu'il ne peut donc pas être utilisé dans ce four.

Techniques de cuisson

Mélange

Remuez les aliments tels que les plats mijotés et les légumes pendant la cuisson pour répartir la chaleur de manière homogène. La nourriture située en périphérie du plat absorbe plus d'énergie et chauffe donc plus rapidement ; c'est pourquoi vous devez remuer le contenu en partant du bord vers le centre. Le four s'éteint automatiquement lorsque vous ouvrez la porte pour remuer les aliments.

Disposition

Disposez les aliments de formes inégales (ex. : morceaux de poulet ou côtelettes) de sorte que la partie la plus épaisse soit orientée vers l'extérieur du plateau tournant ; cette partie recevra ainsi une plus grande quantité de micro-ondes. Pour éviter la surcuisson, placez les morceaux fins ou délicats au centre du plateau tournant.

Protection

Recouvrez les aliments de bandelettes de papier aluminium pour éviter la surcuisson. Les extrémités des ailes ou des cuisses de volaille ainsi que les coins des plats carrés sont par exemple des zones particulièrement sensibles. Utilisez uniquement de petites quantités de papier aluminium. Plus de papier aluminium risque d'endommager votre four.

Rotation

Retournez les aliments à mi-cuisson afin d'en exposer toutes les parties aux micro-ondes. Cette méthode se révèle particulièrement efficace pour la cuisson de grandes pièces de viande comme les rôtis.

Position debout

Les aliments cuits aux micro-ondes conservent la chaleur et continuent à cuire plusieurs minutes après l'arrêt du four. Laissez-les donc reposer quelques instants le temps que la cuisson se termine. Cette consigne s'applique essentiellement aux rôtis et légumes entiers. Le centre du rôti continue donc à cuire sans pour autant que les parties extérieures ne soient trop cuites. Tous les liquides (ex. : soupe ou chocolat chaud) doivent être remués ou mélangés en fin de cuisson. Laissez reposer les liquides quelques instants avant de les servir. Lorsque vous réchauffez des aliments pour bébé, remuez-les bien et vérifiez-en la température avant de les servir.

Ajout de liquide

Les micro-ondes sont attirées par les molécules d'eau. Recouvrez ou laissez reposer les aliments dont la teneur en eau n'est pas uniforme, afin que la chaleur se répartisse de façon homogène. Ajoutez une petite quantité d'eau aux aliments secs pour leur permettre de cuire.

Conseils

- Les aliments denses, comme les pommes de terre, chauffent plus lentement que les autres aliments. Les aliments délicats doivent être réchauffés à une puissance moins élevée afin d'éviter qu'ils ne durcissent.
- L'altitude et le type d'ustensile utilisé peuvent influer sur le temps de cuisson. Lorsque vous testez une nouvelle recette, sélectionnez le temps de cuisson minimal et vérifiez occasionnellement les aliments pour éviter qu'ils ne soient trop cuits.
- Les aliments dont la peau n'est pas poreuse, tels que les pommes de terre ou les saucisses pour hot-dogs, doivent être percés pour éviter qu'ils n'éclatent.
- Il n'est pas conseillé de faire frire les aliments dans de l'huile ou de la graisse chaude. Les matières grasses et l'huile pourraient entrer en ébullition de façon soudaine et, par conséquent, déborder et provoquer de graves brûlures.
- Certains ingrédients chauffent plus vite que d'autres. Par exemple, la confiture située au cœur d'un beignet sera plus chaude que la pâte du beignet. Souvenez-vous en afin de prévenir tout risque de brûlure.
- La confection de conserves maison à l'aide du micro-ondes n'est pas recommandée car certaines bactéries pathogènes peuvent ne pas être détruites lors de la cuisson.
- Bien que les micro-ondes ne chauffent pas directement les ustensiles, la chaleur des aliments se transmet souvent aux ustensiles. Utilisez toujours des maniques lorsque vous retirez les aliments du four et apprenez aux enfants à procéder de même.
- Il n'est pas recommandé de faire des bonbons dans le micro-ondes car le sucre peut atteindre des températures très élevées. Souvenez-vous en afin de prévenir tout risque de blessure.

Consignes concernant la cuisson

Cuisson automatique par capteur

Le capteur automatique permet de cuire automatiquement les aliments en détectant la quantité d'humidité produite lors de leur cuisson.

- Lors de la cuisson des aliments, différents types d'humidité sont produits. Le capteur automatique détermine le temps et la puissance de cuisson adéquates en détectant la quantité d'eau produite par les aliments, vous évitant ainsi de procéder à ces réglages.
- Lorsque vous recouvrez un récipient à l'aide de son couvercle ou d'un film plastique au cours de la cuisson par capteur, ce dernier calcule automatiquement la quantité d'eau produite une fois le récipient rempli de vapeur.
- Peu de temps avant la fin de la cuisson, le décompte du temps de cuisson restant démarre. Vous pouvez alors, au besoin, retourner ou mélanger les aliments pour une cuisson uniforme.
- Avant de lancer la cuisson automatique par capteur, parsemez les aliments d'herbes, d'épices ou de sauces de brunissage. Veuillez cependant noter que le sel ou le sucre laissent des traces de brûlé sur les aliments. Nous vous conseillons donc de n'ajouter ces ingrédients qu'une fois la cuisson terminée.
- La fonction Plus/Moins est utilisée pour augmenter ou réduire le temps de cuisson. Utilisez cette fonction pour obtenir le degré de cuisson qui vous convient.

Ustensiles et couvercles pour la cuisson par capteur

- Pour obtenir de bons résultats de cuisson à l'aide de cette fonction, suivez les consignes relatives au choix des récipients et des couvercles dans les tableaux de ce manuel.
- Utilisez toujours des récipients résistants aux micro-ondes et recouvrez-les d'un couvercle ou d'un film plastique. Lorsque vous utilisez un film plastique, ménagez une cheminée en retournant l'un des coins pour permettre à la vapeur de s'échapper en quantité suffisante.
- Utilisez toujours le couvercle destiné au récipient utilisé. Si le récipient n'est pas équipé d'un couvercle, utilisez un film plastique.
- Remplissez les récipients au moins jusqu'à la moitié de leur capacité.
- Les aliments nécessitant d'être mélangés ou retournés devront l'être à la fin du cycle de cuisson par capteur, lorsque le décompte du temps restant s'affiche.

Important

- Il n'est pas conseillé d'utiliser la fonction de cuisson automatique par capteur pour effectuer plusieurs cycles de cuisson continus.
- Installez le four dans un endroit bien ventilé pour garantir un refroidissement adéquat, une bonne circulation de l'air et un fonctionnement optimal du capteur.
- Pour éviter tout mauvais résultat, n'utilisez pas le capteur automatique lorsque la température ambiante est trop basse ou trop élevée.
- N'utilisez pas de détergent volatile pour nettoyer votre four. L'humidité produite suite à l'utilisation de ce type de produit pourrait entraver le bon fonctionnement du capteur.
- Ne placez pas le four à proximité d'appareils produisant un taux élevé d'humidité ou de gaz afin d'éviter tout dysfonctionnement du capteur automatique.
- Conservez toujours l'intérieur du four propre. Nettoyez les salissures à l'aide d'un chiffon humide.
- Ce four est destiné à une utilisation domestique uniquement.

Guide de cuisson

Guide de cuisson de la viande

- Placez la viande sur une grille à rôtir adaptée à la cuisson aux micro-ondes et le tout dans un plat du même type.
- Lancez la cuisson en plaçant la viande côté gras vers le bas. Recouvrez les os ou les parties peu charnues de fines bandelettes de papier aluminium.
- Vérifiez la température à différents endroits avant de laisser la viande reposer pendant la durée recommandée.
- Les températures suivantes sont les températures lors du retrait du four. La température des aliments augmente durant le temps de repos.

Aliment	Temps de cuisson/Puissance	Instructions
Rôti de bœuf Désossé Jusqu'à 4 lb	**Temps de cuisson :** 8 à 12 min. pour 0,5 kg à 50 °C : saignant 9 à 13 min. pour 0,5 kg à 55 °C : à point 10 à 15 min. pour 0,5 kg à 65 °C : bien cuit **Puissance :** Elevée (0) durant les 5 premières minutes, puis Medium (Moyenne) (5).	Placez la viande, côté gras vers le bas, sur la grille à rôtir. Couvrez de papier sulfurisé. Retournez à mi-cuisson. Laissez reposer pendant 10 minutes.
Porc Désossé ou non Jusqu'à 4 lb	**Temps de cuisson :** 12 à 16 min. pour 0,5 kg à 70 °C : bien cuit **Puissance :** Elevée (0) durant les 5 premières minutes, puis Medium (Moyenne) (5).	Placez la viande, côté gras vers le bas, sur la grille à rôtir. Couvrez d'un film plastique perforé. Retournez à mi-cuisson. Laissez reposer pendant 10 minutes.

Guide de cuisson de la volaille

- Placez la volaille sur une grille à rôtir adaptée à la cuisson aux micro-ondes et le tout dans un plat du même type.
- Recouvrez la volaille de papier sulfurisé afin d'éviter les projections.
- Recouvrez de fines bandelettes d'aluminium les os, les parties un peu charnues et les zones sensibles à la cuisson.
- Vérifiez la température à différents endroits avant de laisser la volaille reposer pendant la durée recommandée.

Aliment	Temps de cuisson/ Puissance	Instructions
Poulet entier Jusqu'à 4 lb	**Temps de cuisson :** 7 à 10 min. pour 0,5 kg à 80°C **Puissance :** Medium High (Moyennement élevée) (7).	Placez le poulet, côté poitrine vers le bas, sur la grille à rôtir. Couvrez de papier sulfurisé. Retournez à mi-cuisson. Faites cuire jusqu'à ce que le jus s'écoulant du poulet soit clair et que la chair autour des os ne soit plus rosée. Laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.
Morceaux de poulet jusqu'à 2 lb	**Temps de cuisson :** 7 à 10 minutes/0,5 kg 80°C : viande noire 75°C : viande blanche **Puissance** : Moyennement élevée (7)	Placez le poulet dans un plat, l'os orienté vers le bas et la partie plus épaisse orientée vers l'extérieur du plat. Couvrez de papier sulfurisé. Retournez à mi-cuisson. Faites cuire jusqu'à ce que le jus s'écoulant du poulet soit clair et que la chair autour des os ne soit plus rosée. Laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.

Consignes concernant la cuisson

Guide de cuisson des fruits de mer

- Faites cuire le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement à la fourchette.
- Placez le poisson sur une grille à rôtir adaptée à la cuisson aux micro-ondes et le tout dans un plat du même type.
- Utilisez un couvercle hermétique pour cuire le poisson à l'étuvée. L'utilisation de papier sulfurisé ou d'une serviette en papier comme couvercle produit moins de vapeur.
- Ne faites pas trop cuire le poisson. Vérifiez sa cuisson une fois le temps minimum écoulé.Guide de

Aliment	Temps de cuisson/ Puissance	Instructions
Steaks Jusqu'à 0,7 kg	**Temps de cuisson :** 7 à 11 minutes/0,5 kg **Puissance :** Medium-High (Moyennement élevée) (7).	Placez les biftecks sur la grille à rôtir, côté le plus épais orienté vers l'extérieur de la grille. Couvrez de papier sulfurisé. Retournez et changez la disposition à mi-cuisson. Faites cuire le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement à la fourchette. Laissez reposer pendant 3 à 5 minutes.
Filets Jusqu'à 0,7 kg	**Temps de cuisson :** 4 à 8 minutes/0,5 kg **Puissance** : Moyennement élevée (7)	Placez les filets dans un plat de cuisson en prenant soin de recouvrir les morceaux les plus fins de papier sulfurisé. S'ils mesurent plus de 0,5 pouce d'épaisseur, retournez-les et changez la disposition à mi-cuisson. Faites cuire le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement à la fourchette. Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.
Crevettes Jusqu'à 0,7 kg	**Temps de cuisson :** 4 à 6½ min. pour 0,5 kg **Puissance** : Moyennement élevée (7)	Répartissez les crevettes dans un plat en évitant qu'elles se chevauchent. Couvrez de papier sulfurisé. Faites les cuire jusqu'à ce qu'elles deviennent fermes et opaques tout en les changeant 2 à 3 fois de position en cours de cuisson. Laissez reposer pendant 5 minutes.

cuisson des œufs

- Ne faites jamais cuire les œufs (durs ou crus) dans leur coquille car ils risquent d'exploser.
- Percez toujours les œufs entiers afin d'éviter qu'ils n'éclatent.
- Faites cuire les œufs juste à point ; ils deviennent durs lorsqu'ils sont trop cuits.

Guide de cuisson des légumes

- Lavez les légumes avant de procéder à la cuisson. Il est souvent inutile d'ajouter de l'eau. Pour les légumes denses tels que les pommes de terre, carottes et haricots verts, ajoutez environ ¼ de verre d'eau.
- Les petits légumes (rondelles de carottes, petits pois, haricots du Cap, etc.) cuisent plus vite que les légumes plus volumineux.
- Les légumes entiers, comme les pommes de terre, courges ou épis de maïs, doivent être disposés en cercle sur le plateau tournant avant la cuisson. Ils cuiront de manière plus uniforme si vous les retournez à mi-cuisson.
- Dirigez toujours la tige des légumes (ex. : asperges, brocolis) vers les bords du plat, pointe vers le centre.
- Lorsque vous faites cuire des légumes coupés en morceaux, recouvrez toujours le plat d'un couvercle ou d'un film plastique perforé adapté à la cuisson aux micro-ondes.
- Avant la cuisson, percez la peau des légumes entiers non pelés, tels que les pommes de terre, courges, aubergines, etc. afin d'éviter qu'ils n'éclatent.
- Pour une cuisson plus uniforme, remuez les légumes entiers ou changez leur disposition à mi-cuisson.
- Généralement, plus l'aliment est dense, plus le temps de repos est long (le temps de repos correspond au temps nécessaire aux aliments denses et volumineux pour terminer leur cuisson une fois sortis du four). Une pomme de terre au four doit reposer pendant cinq minutes avant que sa cuisson ne soit terminée, alors qu'un plat de petits pois peut être servi immédiatement.

Guide de décongélation automatique

- Respectez les instructions suivantes lorsque vous faites décongeler différentes catégories d'aliments.

Code	Accessoire	Poids	Température initiale	Instructions
1	Viande	100 à 2000 g	20 à 60 min.	Recouvrez les bords pauvres en chair de papier aluminium. Retournez la viande lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient à la décongélation du bœuf, de l'agneau, du porc, des côtelettes ou des émincés.
2	Volaille	100 à 2000 g	20 à 60 min.	Recouvrez les cuisses et les ailes de papier aluminium. Retournez la volaille au signal sonore. Ce programme peut convenir aussi bien à la cuisson d'un poulet entier que celle de morceaux de poulet.
3	Poisson	100 à 2000 g	20 à 50 min.	Protégez la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Retournez le poisson au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des poissons entiers qu'à celle des filets.
4	Fruits de mer	100 à 2000 g	20 à 50 min.	Protégez la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Retournez le poisson au signal sonore. Ce programme convient à la cuisson des crevettes, langoustines, mollusques et palourdes.
5	Pain Gâteau	100 à 700 g	5 à 30 min.	Placez le pain sur une feuille de papier absorbant et retournez-le dès que le signal sonore retentit. Posez le gâteau sur une assiette en céramique et, si possible, retournez-le au signal sonore (Le four continue de fonctionner et s'arrête automatiquement lorsque vous ouvrez la porte). Ce programme convient à tous les types de pain, en tranches ou entiers, ainsi qu'aux petits pains et aux baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de gâteaux à base de levure ainsi qu'à celle des biscuits, de la tarte au fromage et de la pâte feuilletée. Il n'est pas adapté à la cuisson des pâtes brisées, des gâteaux à la crème et aux fruits ou des gâteaux nappés de chocolat.

Remarques

Vérifiez la cuisson lorsque le four émet un signal. Après l'étape finale, il est possible que des petites parties demeurent congelées. Laissez-les reposer quelques instants pour que la décongélation se poursuive. Ne faites décongeler ces aliments qu'une fois les cristaux de glace disparus. Recouvrir les rôtis et les biftecks de petits morceaux d'aluminium empêche que les bords ne cuisent trop vite et que le centre ne soit encore congelé. Utilisez des bandelettes de papier aluminium fines et lisses pour recouvrir les bords et les parties plus fines des aliments.

Consignes concernant la cuisson

Recettes

Ragoût de bœuf à l'orge

675 g de bœuf découpé en morceaux d'environ 0,5 pouce d'épaisseur
½ tasse d'oignons hachés
2 cs de farine
1 cs de sauce Worcestershire
Entre 380 et 405 g de bouillon de bœuf
2 carottes moyennes, coupées en rondelles d'environ 0,5 pouce (1 tasse env.)
½ tasse d'orge
1 feuille de laurier
¼ cc de poivre
1 paquet (250 à 280 g) de pois surgelés, décongelés

1. Dans un faitout d'une contenance de 2 litres, incorporez le bœuf, les oignons, la farine et la sauce Worcestershire. Mélangez bien. Couvrez. Faites cuire à puissance élevée (0) pendant 6 à 8 minutes, en mélangeant une fois, jusqu'à ce que la viande ne soit plus rosée.
2. Ajoutez le bouillon, les carottes, l'orge, la feuille de laurier et le poivre. Remuez. Couvrez. Faites cuire à puissance moyenne pendant 1h00 à 1h30, en mélangeant 2 à 3 fois, jusqu'à ce que les carottes et le bœuf soient bien tendres.
3. Ajoutez les pois. Couvrez. Faites cuire à puissance moyenne pendant 10 minutes. Laissez reposer pendant 10 minutes. Retirez la feuille de laurier avant de servir.
   Pour 6 personnes.

Brocolis au fromage

¼ tasse de beurre ou de margarine
¼ tasse d'oignons hachés
1½ cs de farine
½ cc de sel
¼ cc de moutarde
1/8 cc de poivre
1½ tasse de lait
¼ tasse de poivron rouge haché
225 g (2 tasses) de fromage râpé type Cheddar
1 paquet (250 à 280 g) de brocolis hachés surgelés, décongelés
4 tasses de pâtes cuites torsadées (225 g de pâtes sèches)

1. Dans un faitout d'une contenance de 2 litres, faites cuire le beurre et les oignons à puissance élevée (0) pendant 1 à 2 minutes, en remuant une fois, jusqu'à ce que les oignons soient bien tendres.
2. Ajoutez la farine, le sel, la moutarde et le poivre. Mélangez bien. Faites cuire à puissance élevée (0) pendant 30 à 60 secondes jusqu'à ébullition. Incorporez le lait et mélangez jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux.
3. Incorporez le poivron rouge. Faites cuire à puissance élevée (0) pendant 2 à 3 minutes, en remuant deux fois, jusqu'à ce que le mélange entre en ébullition et s'épaississe légèrement. Incorporez le fromage et mélangez bien jusqu'à ce qu'il soit entièrement fondu.
4. Ajoutez les brocolis et les pâtes. Mélangez bien. Couvrez. Faites cuire à puissance élevée (0) pendant 4 à 6 minutes, en remuant une fois, jusqu'à ce que le mélange soit bien chaud. Remuez avant de servir.
   Pour 6 personnes.

Salade de pommes de terre chaude

900 g de petites pommes de terre à peau rouge (Roseval), coupées en morceaux de 0,5 cm
4 tranches de lard (cru) coupées en morceaux de 0,5 pouce
¼ tasse d'oignons hachés
2 cc de sucre
1 cc de sel
1 cc de farine
½ cc de graines de céleri
1/8 cc de poivre
2½ cs de vinaigre de cidre

1. Dans un faitout d'une contenance de 2 litres, incorporez les pommes de terre avec le ¼ de tasse d'eau. Couvrez. Faites cuire à puissance élevée (0) jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres (7 à 10 min.), en mélangeant deux fois. Egouttez et laissez refroidir le tout quelques instants.
2. Dans un saladier de taille moyenne, faites cuire les tranches de lard à puissance élevée (0), en mélangeant une fois, jusqu'à ce qu'elles deviennent croustillantes (2½ à 3½ min.) Disposez les tranches sur du papier absorbant. Prélevez une cuillère à soupe de graisse de cuisson du lard.
3. Mélangez-la avec les oignons. Recouvrez le tout de film étirable et relevez-en un coin pour laisser s'échapper la vapeur. Faites cuire à puissance élevée (0) jusqu'à ce que la préparation soit tendre (1½ à 2½ min.) ; mélangez.
4. Incorporez le sucre, le sel, la farine, les graines de céleri et le poivre. Faites cuire à puissance élevée (0) jusqu'à ébullition du mélange (30 à 40 s). Ajoutez le vinaigre et une ½ tasse d'eau. Faites cuire à puissance élevée (0) jusqu'à ce que le liquide entre en ébullition et s'épaississe légèrement (1 à 2 min.), mélangez. Ajoutez les tranches de lard à la sauce. Versez la sauce sur les pommes de terre. Remuez bien.
   Pour 6 personnes.

Soupe de haricots noirs

1 tasse d'oignons hachés
1 gousse d'ail, émincée
2 boîtes (de 420 g chacune) de haricots noirs, égouttés
1 boîte (entre 390 et 450 g) de tomates concassées
Entre 385 et 405 g de bouillon de bœuf
1 boîte (entre 195 et 240 g) de maïs
1 boîte (110 g) de piments verts, émincés
1 à 2 cc (plus ou moins selon vos goûts) de cumin en poudre

1. Mettez les oignons et l'ail dans un faitout d'une contenance de 3 litres. Couvrez. Faites cuire à puissance élevée (0) pendant 2 à 4 minutes jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres.
2. Ajoutez une boîte de haricots et écrasez-les à l'aide d'une fourchette. Ajoutez le reste des ingrédients et mélangez bien.
3. Faites cuire à puissance élevée (0) pendant 10 minutes sans couvercle ; mélangez. Réglez la puissance sur le niveau moyen et faites cuire pendant 5 minutes. Remuez avant de servir.
   Pour environ deux litres de soupe.

Annexe

Dépannage

Avant de faire appel à un dépanneur, effectuez les vérifications suivantes.

L'affichage et le four ne fonctionnent pas.

- Insérez correctement la fiche dans une prise avec mise à la terre.
- Si la prise est commandée par interrupteur mural, assurez-vous que celui-ci est en position ouverte.
- Retirez la fiche de la prise, attendez dix secondes, puis rebranchez-la.
- Relancez le disjoncteur ou remplacez les fusibles grillés.
- Branchez un autre appareil sur la prise. Si l'autre appareil ne fonctionne pas, demandez à un électricien qualifié de réparer la prise.
- Branchez le four sur une autre prise.

L'affichage du four fonctionne mais l'appareil ne s'allume pas.

- Assurez-vous que la porte est correctement fermée.
- Vérifiez qu'il ne reste aucun résidu de matériel d'emballage ou tout autre matériau sur le joint de la porte.
- Vérifiez que la porte n'est pas endommagée.
- Appuyez deux fois sur Annuler et sélectionnez à nouveau les instructions de cuisson.

L'appareil s'éteint avant la fin du temps programmé.

- S'il n'y a pas eu de coupure de courant, retirez la fiche de la prise, attendez dix secondes, puis rebranchez-la. En cas de coupure de courant, l'horloge affiche « 88:88 ». Réglez l'heure et saisissez à nouveau les instructions de cuisson.
- Relancez le disjoncteur ou remplacez les fusibles grillés.

Les aliments cuisent trop lentement.

- Assurez-vous que le four est le seul appareil branché sur le circuit d'alimentation électrique de 12 A. L'utilisation d'un autre appareil sur le même circuit risque d'entraîner une chute de tension. Au besoin, rebranchez le four sur son propre circuit.

Des étincelles ou des arcs se forment.

- Retirez du four les éventuels ustensiles, plats ou attaches en métal. Si vous utilisez du papier aluminium, découpez uniquement de petites bandelettes et ménagez un espace d'au moins un pouce entre l'aluminium et les parois internes du four.

Le plateau tournant fait du bruit ou ne tourne pas en continu.

- Nettoyez le plateau tournant, son anneau et le plancher du four.
- Assurez-vous que le plateau tournant et son anneau sont placés correctement.

L'utilisation du micro-ondes provoque des interférences télé ou radio.

- Ces interférences sont semblables à celles provoquées par les autres petits appareils, tels que les sèche-cheveux. Éloignez votre micro-ondes des autres appareils, comme le téléviseur ou le poste de radio.

Entretien et nettoyage

- Suivez attentivement ces consignes pour le nettoyage et l'entretien de votre four.
- Veillez à maintenir l'intérieur du four toujours propre. Des particules d'aliments et des projections de liquides peuvent se coller aux parois du four et réduire ainsi son efficacité.
- Essuyez immédiatement toute projection. Utilisez un chiffon humide et un nettoyant doux. N'utilisez pas de détergents ou d'abrasifs puissants.
- Pour décoller les particules d'aliments ou de liquides tenaces, faites chauffer deux tasses d'eau dans un récipient en verre d'une capacité de quatre tasses (ajoutez-y le jus d'un citron pour désodoriser le four) à la puissance **Elevée** ou jusqu'à ébullition. Laissez reposer dans le four pendant une à deux minutes.
- Retirez le plateau en verre du four lorsque vous souhaitez nettoyer le four ou le plateau. Pour ne pas briser le plateau, manipulez-le avec précaution et ne le plongez pas dans l'eau immédiatement après la cuisson. Lavez le plateau avec précaution dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
- Nettoyez la surface externe du four à l'aide de savon et d'un chiffon humide. Séchez-la à l'aide d'un chiffon doux. Pour ne pas endommager votre four, ne laissez pas d'eau s'infiltrer par les ouvertures.
- Nettoyez la fenêtre de la porte à l'aide d'eau et de savon très doux. Veillez à utiliser un chiffon doux pour éviter les rayures.
- Si de la condensation s'accumule à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte du four, essuyez-la à l'aide d'un chiffon doux. Ce phénomène peut se produire lorsque les aliments placés à l'intérieur du four possèdent une forte teneur en eau. Cela n'indique en rien la présence d'une fuite dans le micro-ondes.
- Ne faites jamais fonctionner le four à vide ; vous risqueriez d'endommager le magnétron ou le plateau en verre. Vous pouvez laisser un verre d'eau dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé pour éviter tout dommage au cas où il serait mis en marche accidentellement.

Message d'erreur

- Si « Error1 » (Erreur 1) et « Error3 » (Erreur 3) s'affichent, laissez le four refroidir pendant au moins
  5 minutes. Si ces messages s'affichent fréquemment, veuillez appeler notre service d'assistance.
- Si vous ouvrez la porte en phase de détection, « Error4 » (Erreur 4) s'affiche.
- Si « Error2 » (Erreur 2) s'affiche, veuillez appeler immédiatement notre service d'assistance.

Si vous ne parvenez pas à résoudre votre problème, contactez votre revendeur local ou le service après-vente SAMSUNG

Annexe

Caractéristiques

Numéro de modèle	MW8123ST / MW8123W
Dimensions intérieures du four	1,2 pied cube
Commandes	10 puissances, décongélation incluse
Minuterie	99 minutes, 99 secondes
Alimentation	230 V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie	1550 W
Sortie de l'alimentation	1000 W (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Dimensions extérieures	523 (L) X 297 (H) X 418,5 (P)
Dimensions intérieures	368 (L) X 229 (H) X 396 (P)
Poids net	16 kg

SAMSUNG ELECTRONICS

DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
SOUTH AFRICA	0860 SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/za
TURKEY	444 77 11	www.samsung.com/tr
U.A.E	800-SAMSUNG (726 7864) 8000-4726	www.samsung.com/ae